

DRINKS.

La Braccasca Antinori Achelo Cortona DOC 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408455
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Tenuta La Braccasca, Via Stella di Valiano 10, 53045 Montepulciano, Italia
Marque	La Braccasca
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Corps moyen avec des tannins doux et veloutés, des notes épicées de vanille et de poivre noir, des notes fruitées de confiture de myrtilles, de prunes, de groseilles et de cerises, ainsi que des tons de bois, de tabac et de chocolat.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Syrah
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	grillades, veau et bœuf, viandes rouges, gibier

Description

La Braccessa est l'une des nombreuses caves appartenant à l'empire de la famille vigneronne Marchesi Antinori. Elle a été acquise en 1990 et couvre une superficie de 508 hectares, dont 340 sont réservés à la vigne. Les vignobles sont situés dans les alentours de la ville médiévale de Montepulciano, célèbre pour son vin rouge, le *Vino Nobile di Montepulciano*. Il est élaboré à partir d'au moins 70% de raisins Sangiovese et n'a rien à voir avec le cépage Montepulciano ou le vin Montepulciano d'Abruzzo qui en est issu. Le *Vino Nobile* était déjà classé comme un vin DOC en 1960, puis reclassé comme vin DOCG 20 ans plus tard. La cave Tenuta La Braccessa est située à la frontière entre la Toscane et l'Ombrie, à 19 km à l'est de la ville de Montepulciano. Les vignes de Syrah poussent sur des sols argileux de densité moyenne, tandis que les vignobles en direction de Montepulciano sont plantés de vignes de Sangiovese. Un petit pourcentage est également planté de Merlot. Les installations de la cave en termes de stockage des fûts et des bouteilles sont souterraines, avec des barriques, des tonneaux et des fûts de différentes capacités en bois de chêne français, américain et hongrois.

L'Achelo Cortona DOC est une pure Syrah, qui porte la dénomination de l'aire de production de Cortona. Les raisins égrappés et écrasés ont d'abord subi une phase de macération à froid, puis une phase de fermentation de dix jours. Le vin a ensuite été transféré à 70% dans des barriques françaises en vue de la fermentation malolactique. La même année, les maîtres de chai de La Braccessa ont mis le vin en bouteille.